

Podere dal 1^o
Nespoli
1929



Il Nespoli

ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA

Il nome di questo vino celebra lo storico borgo di Nespoli in cui la cantina, nel 1929, è nata e dove ancora continua la produzione dei suoi vini, dal vigneto al calice.

The name of this wine celebrates the historical village of Nespoli where the winery was founded in 1929 and where the production of its wines, from the vineyards to the glass, still continues today.

Complex, round
and rich



Premi 2016 / Awards 2016
Silver Medal Mundus Vini

*Il grado alcolico può variare in base alle annate. *The alcohol level may vary based on the vintage.

Varietà / Variety

Sangiovese 100%

Alc. vol*

14%

Area di produzione / Production area

Nespoli (m. 177 slm) / Nespoli (m. 177 asl)

Terreno / Soil

Medio impasto / Medium-textured soil

Note degustative / Tasting notes

Sangiovese in purezza, con un carattere maturo e strutturato. Dal colore rosso rubino intenso, questo vino di grande complessità combina note tipiche di Sangiovese come ciliegia marasca, mora, prugna con note di liquirizia, caffè tostato dovute all'invecchiamento in barrique nuove francesi per 12 mesi, seguiti da ulteriori 12 mesi in acciaio. Un tocco di vaniglia proviene anche dall'uso sapiente di una piccola parte di legno americano. Morbido e caldo con tannini ben equilibrati, si presta ad un lungo invecchiamento.

This wine has an intense red ruby color and is made purely from Sangiovese grapes and demonstrates a well-structured and ripe character. It is a wine of great complexity combining typical marasca cherry, blackberry and plum notes of the Sangiovese variety together with notes of licorice and roasted coffee beans which come from the aging in new French barrique for 12 months, following by additional 12 months in stainless steel tanks. A touch of vanilla is coming from the wise but modest use of American oak. Soft and warm, with well-balanced tannins, it has an excellent potential for ageing.

Abbinamenti / Food pairing

Caccagione, selvaggina, guancia di manzo brasata al Nespoli, fiorentine alla griglia, formaggi a pasta dura stagionati. Servire a 18° C. Venison, game, beef cheek braised with Nespoli wine, grilled T-bone steak, seasoned hard cheese. Serve at 18° C.

CAMPAGNA FINANZIATA
ACCORDING TO EC REG. N. 1308/13

